FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2015



Formati

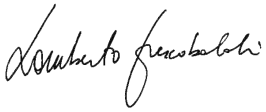
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2015

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

"Audace: un vino che esprime la voglia di intraprendere nuove strade, coraggioso e determinato, dal carattere espressivo ed elegante come la mia trisavola Leonia che mi ha ispirato nelle scelte innovative. Fu Lei ad impiantare vitigni francesi a Pomino, vinificandoli nella prima cantina italiana a gravità, ricevendo in premio la medaglia d'oro all'Expo di Parigi nel 1878" - Lamberto Frescobaldi



Andamento climatico

L'annata 2015 è stata caratterizzata da un andamento climatico ottimale con germogliamento delle viti avvenuto intorno alla seconda metà di aprile. Nei mesi primaverili, intercorrenti tra germogliamento e fioritura, è stato registrato un basso tenore di umidità con temperature piuttosto elevate; la combinazione di questi fattori ha contribuito ad un perfetto sviluppo vegetativo. La fioritura è avvenuta intorno alla prima settimana di giugno, grazie alle alte temperature di circa 30 °C. Rari eventi piovosi hanno interessato il periodo estivo, con temperature mediamente alte nelle settimane antecedenti la raccolta ed un'ottima escursione termica giorno-notte in fase vendemmiale. Tutto questo ha favorito una perfetta maturazione con un'eccellente concentrazione aromatica ed una freschezza eccezionale.

Vinificazione e maturazione

La vendemmia avviene a mano in cassette da 15kg nelle ore più fresche della giornata. Una volta arrivate in cantina le uve sono sottoposte ad una lenta e delicata pressatura che consente un'estrazione del mosto dal cuore della bacca. Una volta ottenuta la cuvée, si procede ad una chiarifica di 12 ore a freddo che permette l'illimpidimento determinante nella creazione di un'armonia qualitativa, che caratterizza il nostro Leonia. A questo processo segue una fermentazione alcolica lenta e controllata prevalentemente in acciaio inox a 16°C; solo per una piccola percentuale (15-20%) vengono utilizzate barrique di rovere francese in parte nuove ed in parte di primo passaggio. Nel marzo successivo alla vendemmia avviene l'assemblaggio delle diverse cuvée, cui segue tiraggio (aggiunta della liquer de tirage) e rifermentazione in bottiglia con affinamento sui lieviti per 30 mesi. L'operazione si conclude con remuage e degorgement cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

Note degustative

Leonia 2015 appare immediatamente di un’estrema eleganza: colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati ed un perlage fine e consistente. Il suo bouquet di fiori di agrumi colpisce subito, accompagnato da note di liquirizia e balsamiche, per poi sfociare in note di pasticceria e crosta di pane tostato, dovute al prolungato affinamento sui lieviti. Stupiscono sul finale le sensazioni delicate di mediterraneità tra cui spiccano ginestra e mentuccia. All’assaggio emergono subito la fine effervescenza e la sapidità. Come una linea dritta, lo Chardonnay colpisce all’ingresso in bocca per il suo essere vibrante e fresco, richiamando note agrumate intense anche al palato. Il tutto accompagnato da sensazioni piene del Pinot nero. Sul finale emerge qualche leggera speziatura, più sull’anice accompagnata da rotondità e morbidezza.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 93 Punti
Wine Enthusiast: 92 Punti
Veronelli: 3 Stelle Oro